PROVINCIA | Sanidad

El director del Infanta Margarita afirma que no se ha dado ninguna orden para cerrar la séptima planta

Martí Tuñón ha explicado que la proximidad del verano provoca el descenso de ingresos, lo que mueve a la reagrupación de los pacientes

José Moreno
Lunes 28 de mayo de 2012 - 18:59

Francisco Martí, director gerente del hospital Infanta Margarita ha señalado a ***Priego Digital***, que al contrario de lo que ha denunciado el sindicato de enfermería Satse, no se ha dado ninguna orden para cerrar la séptima planta de hospitalización del centro, pues lo único que está sucediendo es que "nos estamos acercando al verano y cierre de camas no hay, nunca lo ha habido y nunca lo habrá".

Martí, que explicaba que en los últimos once días la media de camas que no están cubiertas rozaban el número de 20 –el pasado miércoles 32 y el jueves 30 libres- señalaba que lo que viene sucediendo cada año por estas fechas es lo que está acaeciendo en estos días y ante una menor ocupación "lo que se hace es reagrupar los pacientes en el resto de las plantas". Para ello recordaba que la séptima planta no está cerrada "pues hay en ella cinco pacientes" y que las camas que no están ocupadas, se utilizarán como siempre si son necesarias.
Una cuestión ésta según Martí "que no es que haya detectado el Satse, pues es algo que se habla con los profesionales, ya que yo no tengo que esconderme de nada".

UNIFICACIÓN DE PROCEDIMIENTOS EN LA "RECENA"
Por otro lado y en relación a la denuncia de ese mismo sindicato sobre recortes en las dietas de los pacientes a los que se decía se les había retirado de la misma el reparto que el personal de enfermería hacía alrededor de las 11 de la noche ofreciéndoles lo que se llama la "recena" -un vaso de leche, zumo, yogurt o fruta- el director gerente explicaba que tampoco es cierto.
Para ello señalaba que hace unas dos semanas la dirección económica se reunió con la dirección de enfermería para analizar entre otros temas cómo se estaba desarrollando el asunto de la comida "detectando que existen diferentes formas de actuar en diferentes cosas y lo que se ha hecho es unificar criterios" introduciendo esos elementos en lo que es propiamente la cena, algo "que en unas plantas ya se hacía", no respondiendo en ningún caso la decisión a un criterio economicista sino a una unificación de procedimientos.
Martí también aseguraba que en el caso que "algún paciente necesita tomar algo, evidentemente como siempre lo hay, independientemente de aquellos pacientes que por su proceso necesiten tomar comidas más espaciadas".